

**Merkblätter für Bioland-Vertragsmetzger**  
**„Hinweise und Empfehlungen zur Umsetzung**  
**der Bioland-Richtlinien“**

**- Zutaten, Hilfsstoffe und Kennzeichnung -**

**Inhaltsverzeichnis:**

*Zutaten:*

Aktuelle Liste "Bio-Erzeugnisse mit genereller **Verwendungserlaubnis** in Bioland-Produkten gemäß 7.3.1 der Bioland-Richtlinien"

Kräuter und Gewürze

-Hinweise zum Pökeln mit Gemüse-Gewürzpräparaten in Bioland-Wurstwaren

Speisegelatine

Wursthüllen

*Zusatz- und Hilfsstoffe:* Kutterhilfsmittel (Citrat)

Rieselhilfsmittel für Speisesalz

*Kennzeichnung:* Bestimmungen zur Kennzeichnung und Deklaration

*Literaturhinweise:* Fachliteratur zur Herstellung von Fleisch- und Wurstwaren

*Herausgeber:* Bioland e.V.  
Produkt und Markt  
Kaiserstraße 18  
55116 Mainz

Die Merkblätter sind als pdf-Dokumente zum Download in der Bioland-Homepage eingestellt:

*[www.bioland.de/qualität&richtlinien/richtlinien für hersteller](http://www.bioland.de/qualität&richtlinien/richtlinien_für_hersteller)*

## Bio-Erzeugnisse mit genereller Verwendungserlaubnis in Bioland-Produkten gemäß 7.3.1 der Bioland-Richtlinien

### - Erlaubte Fremdzutaten aus ökologischer Erzeugung in Nicht-Bioland-Qualität – (Stand: 11.3.2010)

**Erläuterung:** Der Bioland e.V. erteilt hiermit gemäß 7.3.1 der Bioland-Richtlinien eine Verwendungserlaubnis für die nachfolgend aufgeführten Waren bzw. Warengruppen, die in Bioland-Qualität nicht erzeugt werden bzw. nicht verfügbar sind und in geringfügigem Umfang als Fremdzutat in Bioland-Produkten eingesetzt werden können. Der Bioland e.V. behält sich Änderungen der Liste vor. Beträgt der Anteil der Fremdzutat über 10 % im Bioland-Endprodukt, so ist eine Meldung an den Bioland e.V. zwecks Produktanerkennung erforderlich.

Erlaubte Fremdzutaten aus ökologischer Erzeugung	Bemerkungen / Anwendungsbeschränkungen
Acerola	
Apfelfaser	als Backzutat
Aromaextrakte (Orangenöl, Zitronenöl ...)	
Branntweinessig	
Carob, Carobkuvertüre	Carobkuvertüre nur mit Öko-Lecithin
Drogen (Samen, Schalen, Hölzer ...)	Spirituosenherstellung
Früchte und Fruchtzubereitungen aus Obst, das einheimisch in Bioland-Qualität nicht erzeugt wird	für Fruchtzubereitungen in Milcherzeugnissen, Mehrfruchtsäften etc.
Gelatine	aus Schweineschwarten; soweit verfügbar, ökologisch zertifiziert
Getreidearten und Pseudo-Cerealien (Hirse, Kamut, Reis, Reismehl, Amaranth, Quinoa, Buchweizen ...)	
Gewürze, Gewürzmischungen, Kräuter, Vanille	
Grundstoffe für Desserts und Getränke auf Milch-Basis (z.B. Kakaotrunk)	
Kaffee	
Kakao, Kakaobutter, Schokolade, Kuvertüre	Kuvertüre nur mit Öko-Lecithin
Kartoffelflocken	
Maisstärke	falls Bioland-Weizenstärke nicht verwendbar
Maisstärkesirup, Weizenstärkesirup	
Nüsse u. daraus hergestellte Produkte (Muse, Zubereitungen, Nougatmasse, Marzipan, Persipan ...)	
Rektifiziertes Traubenmostkonzentrat (RTK)	Weinbereitung
Rosinen, Sultaninen	
Saaten (Leinsamen, Sesam, Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne ...)	Backwaren, Cerealien
Speisefette (Margarine, Kokos-, Palmfett)	Margarine z.Zt noch mit konv. Lecithin, ausschließlich aus Sonnenblumen oder Raps
Speiseöle	falls Bioland-Sonnenblumenöl oder -Rapsöl nicht verfügbar bzw. nicht geeignet
Spezialmalze (Backmalze)	falls entsprechende Spezialmalze in Bioland-Qualität nicht verfügbar
Spirituosen (Rum ...)	falls Bioland-Spirituosen nicht verfügbar bzw. nicht geeignet
Süßungsmittel (Dicksäfte, Ahornsirup, Vollrohrzucker, Rohrohrzucker, Topinambursirup, Weißzucker)	
Tee	Spirituosenherstellung
Zitronensaft	

## Kräuter und Gewürze

**Richtlinien:**

Nach den Bioland-Richtlinien für Fleisch und Fleischerzeugnisse sind, soweit verfügbar, nur Kräuter und Gewürze aus ökologischem Landbau zugelassen. Gemäß Anhang IX der EG-Bio-Verordnung Nr. 889/2008 -Durchführungsverordnung, dürfen allerdings bestimmte Gewürze und Kräuter noch aus konventioneller Erzeugung verwendet werden, weil deren Verfügbarkeit in Öko-Qualität noch nicht ausreichend gewährleistet ist. Der Einsatz dieser konventionellen Zutaten in Bioland-Verarbeitungsprodukten ist jedoch nur dann zulässig, wenn der Bioland-Verband entsprechend Kapitel 7.3.1 der Allgemeinen Bioland-Verarbeitungsrichtlinien eine Ausnahmegenehmigung erteilt hat.

Bioland empfiehlt vor dem Einsatz von **Gewürzmischungen** die Prüfung der Inhaltsstoffe (Produktspezifikation anfordern!) hinsichtlich Übereinstimmung mit den Bioland-Richtlinien, da manche Mischungen nicht zulässige Stabilisatoren (z.B. Ascorbinsäure) oder Umrötehilfsmittel auf Nitritbasis enthalten können.

**Bezugsquellen:**

Der Bioland-Verband weist auf folgende Anbieter hin, die sich auf Kräuter, Gewürze und Gewürzmischungen aus ökologischer Erzeugung spezialisiert haben (ohne Anspruch auf Vollständigkeit):

<b>Bio-Gewürzmischungen (z.T. auch Naturgewürze und Kräuter)</b>	
<p><b>Berglandkräuter aus Hessen</b> <i>(Bioland-Vertragsverarbeiter)</i> Am Molkenborn 14 36179 Bebra-Braunshausen Tel. 06622-919846, Fax 9198470 berglandkraeuter@t-online.de www.berglandkraeuter.de</p>	<p><b>Kräutermühle e.K. (Bioland-Vertragsverarbeiter)</b> Manfred-von-Ardenne-Str. 1 99625 Kölleda Tel. 03635-4060-0, Fax 03635-482620 info@kraeutermuehle.de</p>
<p><b>aurapa Würzungen GmbH (Bioland-Vertragsverarbeiter)</b> Dr. Helmut Pöhl, Paul-Heidelbauer-Str. 26, 74321 Bietigheim Tel.: 07142/913667, Fax: 07142/913668 info@aurapa.com, www.aurapa.com</p>	<p><b>Vöpel GmbH &amp; Co. KG (Bioland-Vertragsverarbeiter)</b> St.-Wolfgang-Str. 1, 86669 Königsmoos Tel. 08433-94080, Fax 08433-940888 <i>(für Großabnehmer)</i></p>
<p><b>Gewürzmühle Nesse GmbH (Frutarom Ltd.-Gruppe)</b> Im Tweyad 1, 27612 Loxstedt-Nesse Tel. 04744-9181-0, Fax 04744-9181-71 www.nesse.de</p>	<p><b>AVO-Werke A. Beisse GmbH</b> Industriestr. 7 49191 Belm bei Osnabrück Tel. 05406-5080, Fax 05406-4126</p>
<p><b>Essig &amp; Öl Kontor</b> Zum Hunnenberg 3, 27367 Horstedt Tel. 04288-1340, Fax 928054</p>	<p><b>Hagesüd Interspice Gewürzwerke GmbH &amp; Co.</b> Saarstr. 39, 71282 Hemmingen Tel. 07150-94260, Fax 07150-942880</p>

- Fortsetzung -

## Kräuter und Gewürze

Bio-Naturgewürze und Kräuter	
<b>Gewürzwerk Hermann Laue</b> Beimoorweg 11, 22926 Ahrensburg Tel. 04102-496-0, Fax 04102-496-116	<b>Lebensbaum Ulrich Walter GmbH</b> Dr.-Jürgen-Ulderup-Str. 12 49356 Diepholz Tel. 05441-9856-0, Fax 9856-101 www.lebensbaum.de
<b>Hamburger Gewürz-Mühle</b> Hermann Schulz GmbH Großmannstr. 121, 20539 Hamburg Tel. 040-789701-0, Fax 040-789701-30	<b>Gewürzmüller GmbH (Frutarom Ltd.-Gruppe)</b> Siemensstraße 1, 70825 Korntal-Münchingen Tel. 07150-20 90-0, Fax 07150-20 90-70 00 www.gewuerzmueller.com info@gewuerzmueller.com
<b>Alfred Galke GmbH</b> Am Bahnhof 1-5, 37534 Gittelde Tel. 05327-86810, Fax 05327-5420 www.galke.com	<b>Pro Bio GmbH</b> Ottostr. 3, 76344 Eggenstein Tel. 0721-97827-83, Fax 0721-97827-38 www.probio-gewuerze.de
<b>Herbaria Kräuterparadies GmbH</b> Hagnbergstr. 12, 83730 Fischbachau Tel. 08028-9057-0, Fax 08028-9057-54 www.herbaria.de	<b>Heuschrecke Naturkost GmbH</b> Redcarstr. 50a, 53842 Troisdorf Tel. 02241-39726-0, Fax 02241-39726-99 www.heuschrecke.com
<b>Schuco Gewürze</b> Schulze & Co. KG Duisburger Str. 68, 90451 Nürnberg Tel. 0911-646055/56, Fax 0911-646051 www.schuco-gewuerze.de	

Produkte der o.g. Anbieter sind entweder über den Naturkosthandel, den Fleischerfachgroßhandel oder direkt vom Hersteller zu beziehen.

### Tipp zur Lagerung:

Lagern Sie die Kräuter und Gewürze möglichst in dunklen, trockenen, luftdichten Behältnissen, welche gut verschlossen kühl (bspw. im Kühlraum) aufbewahrt werden. Wir empfehlen den Bezug von nicht zu großen Mengen, um Qualitätsverluste durch lange Lagerzeit zu vermeiden.

## Hinweise zum Pökeln mit Gemüse-/Gewürzpräparaten in Bioland-Wurstwaren

### Vorbemerkung

Gemüse und Gewürze als Zutat haben in der Verwendung in Fleischwaren eine lange Geschichte. Sie werden zur Nährwert- und Geschmacksverbesserung und zu anderen Zwecken, wie bspw. Konsistenzstabilisierung, eingesetzt. Wegen dieser langen Tradition und der sicheren Verwendung hat der Gesetzgeber bewusst auf ein Zulassungsverfahren verzichtet.

Die Herstellung der Fleischwaren kann nach dem bewährten, individuellen Ablauf erfolgen, es ist lediglich eine zusätzliche Reifephase erforderlich. Aufgrund der zahlreichen in der Praxis verwendeten Herstellungsvarianten ist eventuell eine Anpassung an die betriebliche Praxis erforderlich. Zudem ist gegebenenfalls die Anwendungsmenge der Gemüsepräparate der auf der Verpackung aufgeführten Zugabenempfehlung anzupassen.

### a) Verarbeitungshinweis

Praktische Tests haben ergeben, dass die Geschmacks- und Farbstabilität um ein vielfaches besser ist, sobald Vitamin C in Form von Acerolakirschpulver hinzugegeben wird. Zudem ist der Restnitritgehalt um bis zu 2/3 niedriger als ohne Acerolakirschpulver.

### b) Hygienehinweis

Bei dieser Art der Herstellung entstehen nur geringe Nitritmengen. Es ist daher nicht mit einer antimikrobiellen Wirkung des Nitrits zu rechnen. Hinsichtlich der mikrobiologischen Sicherheit sind die Erzeugnisse so zu behandeln wie ungepökelte Ware. Beachten Sie dazu auch den Leitfaden des FiBL unter <http://orgprints.org/13267/>

### c) Kennzeichnungshinweis

Bioland besteht auf die Kennzeichnung:

„ohne Nitritpökelsalz mit natürlichem Nitrat aus Bio-Gemüse als Pökelfarbstoff“ *oder*

„die Wurst bekommt das typische Pökelaroma und die stabile Farbe durch natürliches Nitrat aus Bio-Gemüse“

Die Kennzeichnung kann in der Zutatenliste oder als zusätzlicher Hinweis auf der Verpackung oder dem Etikett erfolgen.

### d) Kontrollhinweis

Die Anwendung der Gemüsepräparate ist, in Abstimmung mit Bioland-Vertragsverarbeitern, mit kontrollrelevanten Auflagen verbunden.

- Es dürfen nur Produkte von Bioland-Herstellern zum Pökeln verwendet werden. Das beinhaltet das Präparat sowie die Starterkulturen. Zugelassene Produkte sind in der Herstellungsanleitung benannt.
- Natürliches Vitamin C zum Beispiel in Form von kbA Acerolakirschpulver ist im Herstellungsprozess zu verwenden.
- Zweimal jährlich muss ein Produkt aus allen Produktgruppen, bei denen das Verfahren angewendet wird, auf den Restnitritgehalt untersucht werden. Die Restnitritgehalte dürfen 10 ppm (mg/kg) nicht überschreiten. Die Ergebnisprotokolle der Untersuchungslabore sind bei der Kontrolle vorzulegen.
- Der geforderte Kennzeichnungshinweis (s. o.) ist an den Produkten anzubringen.

### e) Herstellerhinweis

Derzeit empfiehlt Bioland die Verwendung der Produkte des Herstellers Aurapa GmbH. Bitte beachten Sie in diesem Zusammenhang die herstellerverantwortlichen Produktionsanleitungen.

## Speisegelatine

**Richtlinien:**

Gemäß den Bioland-Richtlinien für Fleisch und Fleischerzeugnisse ist für die Herstellung von Sülzen und Gallerten ausschließlich die Verwendung von Speisegelatine aus Schweineschwarten zugelassen. Sofern verfügbar, ist ökologisch zertifizierte Speisegelatine zu verwenden.

Da eine entsprechende Öko-Speisegelatine inzwischen am Markt angeboten wird (siehe unten), sollten Bioland-Vertragsmetzger diese vorzugsweise verwenden

**Bezugsquellen:**

Der Bioland-Verband weist auf folgende Anbieter von Speisegelatine hin (ohne Anspruch auf Vollständigkeit):

Ökologisch zertifizierte Speisegelatine aus Schweineschwarten	Hersteller
Gelatine 210 Bloom kbA	<b>Schuco Gewürze</b> Duisburger Str. 68, 90451 Nürnberg Tel. 0911-646055/56, Fax 0911-646051 schulze@i-mo.de, www.schuco-gewuerze.de
Gelatine 210 Bloom kbA	<b>GewürzMühle Nesse GmbH</b> Im Tweyad 1, 27612 Loxstedt-Nesse Tel. 04744-9181-0, Fax 04744-9181-71 www.nesse.de

## Wursthüllen

**Richtlinien:**

Gemäß den Bioland-Richtlinien für Fleisch und Fleischerzeugnisse sind folgende Wursthüllen zugelassen:

Naturdärme

Naturdärme, gewonnen im eigenen Betrieb, sind Kunstdärmen vorzuziehen. Bei zugekauften Naturdärmen ist eine Produktspezifikation über die Herkunft und Behandlungsverfahren einzuholen und dem Bioland-Verband auf Verlangen vorzulegen.

Kunstdärme aus regenerierten Naturprodukten

- Kunstdärme aus Cellulosehydrat  
(Cellulosedarm, Cellulosefaserdarm; sofern verfügbar, möglichst ohne PVDC-Beschichtung)
- Kunstdärme aus Echt-Pergament (Papierdarm)
- Kunstdärme aus gehärtetem Eiweiß (Hautfaserdarm)

Synthetische Kunstdärme

- Kunstdärme aus Polyethylenterephthalat (PET), PA, PP oder PE; Einzel- oder Verbundfolie

**Hinweise:**

Naturdärme

Die allgemeine Verordnung (EG) Nr. 999/2001 des Europäischen Parlaments und des Rates zu TSE sieht vor, dass die Einfuhr und das Inverkehrbringen von Rinderdärmen erlaubt ist, die aus einem Land stammen, das vom internationalen Tierseuchenamt OIE als Land mit einem vernachlässigbaren BSE-Risiko eingestuft wurde.

Gemäß der derzeit gültigen Entscheidung der Kommission Nr. 2007/453/EG ist es deshalb zurzeit möglich, aus folgenden Ländern Rinderdärme zu importieren:

- Argentinien
- Australien
- Neuseeland
- Singapur
- Uruguay.

Auf den aktuellsten Stand der TSE-Verordnung ist zu achten.

Kunstdärme

Cellulosefaserdärme sind häufig mit einer Innenbarriere versehen, damit die Wurst (vor allem Brühwurst) das Gewicht hält, lange frisch und aromatisch bleibt und nicht durch Sauerstoffeinfluss verfärbt. Die beschichteten Wursthüllen sind Verbundfolien, auf die innen ein dünner PVDC-Dispersionslack aufgebracht wird.

Aufgrund der ökologischen Bedenken gegen PVDC empfiehlt der Bioland-Verband, möglichst auf PVDC-beschichtete Faserdärme für Brühwurst zu verzichten. Alternativ stehen z.B. orientierte Polyamid- oder Mehrschicht-Polyamid/Polymer-Hüllen sowie acrylatbeschichtete Faserdärme mit ebenfalls hoher Aroma-, Gas- u. Wasserdampfdichte zur Verfügung.

Der Bioland e.V. gibt folgende Empfehlung:

Kunstdarm ohne PVDC-Innenbeschichtung:	Hersteller
„Futura“ Frischhaltedarm (5-Schicht-Polyamid/Polymer)	Rietberger Veredelung GmbH & Co KG Basterweg 6, 33397 Rietberg Tel. 05244/974410, Fax 05244/974412 <a href="mailto:verkauf@ri-ver.de">verkauf@ri-ver.de</a> , <a href="http://www.ri-ver.de">www.ri-ver.de</a>

## Kutterhilfsmittel (Citrat)

### Richtlinien:

Nach den Bioland-Verarbeitungsrichtlinien für Fleisch und Fleischerzeugnisse ist Natriumcitrat (E 331) als Kutterhilfsmittel zur Verarbeitung von nicht schlachtwarmem Fleisch zugelassen. Das Kutterhilfsmittel darf keine sonstigen Zusätze enthalten.

### Hinweise:

Handelsübliche Citrat-Kutterhilfsmittel bestehen in der Regel aus Natriumcitrat, z.B. Trinatriumcitrat (E 331), Kaliumcitrat (E 332) oder Natriumacetat (E 262) und weiteren Komponenten wie zum Beispiel:

- Emulgatoren (z.B. Glyceride von Speisefettsäuren)
- Würze, Gewürze oder Geschmacksverstärker (z.B. Glutamat)
- Umrötemittel
- Antioxidationsmittel (z.B. Ascorbinsäure, Natriumascorbat E 301)
- Säuerungsmittel (z.B. Zitronensäure mit Speisefett ummantelt)

Alle diese Citrat-Zusätze sind nach Bioland-Richtlinien nicht zugelassen. Zugelassen ist nur reines Citrat. Als weitere Zutaten dürfen nur Zuckerarten aus ökologischer Erzeugung (z.B. Dextrose) und Speisesalz enthalten sein.

### Bezugsquellen:

Der Bioland-Verband weist nachfolgend auf Hersteller hin, die richtlinienkonforme Citrat-Kutterhilfsmittel anbieten (ohne Anspruch auf Vollständigkeit):

Nr.	Produkt *	Hersteller
1	<b>Brätfibrisol C</b> (Natriumcitrat, Speisesalz) Art.-Nr. 87023600 Art.-Nr. 87023531	Fibrisol Service GmbH, 68503 Viernheim Tel. 06204-97360, Fax 06204-78685
2	<b>Tri-Natriumcitrat</b> (reines Natriumcitrat) Art.-Nr. 0754-00	AVO-Werke A. Beisse GmbH 49001 Osnabrück Tel. 05406-5080, Fax 05406-4126
3	<b>Eldo-Cit</b> (Natriumcitrat, Speisesalz) Art.-Nr. 5150/0	Hagesüd Interspace Gewürzwerke Saarstr. 39, 71282 Hemmingen Tel. 07150-94260, Fax 07150-942880
4	<b>Turbo CB Bio</b> (Natriumcitrat, Meersalz) Art.-Nr. 6001125	Kräutermühle e.K. Manfred-v.- Ardenne-Str. 1, 99625 Kölleda Tel. 03635-4060-0, Fax 03635-482620
5	<b>Kutterhilfsmittel mit Citrat</b> (Natriumcitrat) Art.-Nr. 117 501	Gewürzwerk Hermann Laue Beimoorweg 11, 22926 Ahrensburg Tel. 04102-496-0, Fax 04102-496-116
6	<b>Kutterhilfsmittel auf Citratbasis</b> (Natriumcitrat, Dextrose*) Art.-Nr. M78274	Moguntia-Werke Gewürzindustrie GmbH Postfach 100361, 55134 Mainz Tel. 06131-5836-0, Fax -5836-58
7	<b>Kutterhilfsmittel C</b> (reines Natriumcitrat) Art.-Nr. 486/19 0001	Gewürzmüller GmbH Siemensstraße 1, 70825 Korntal-Münchingen Tel. 07150-20 90-0, Fax 07150-20 90-70 00

\* Bitte immer Produktspezifikationen auf Übereinstimmung mit den Bioland-Richtlinien prüfen.

Die Kutterhilfsmittel können auch in Rücksprache mit Ihrem Fleischereinkauf oder Gewürzlieferanten von dort bezogen werden.

## Rieselhilfsmittel für Speisesalz

**Richtlinien:**

Gemäß den Bioland-Richtlinien sollte Meersalz bzw. Speisesalz (vorzugsweise Steinsalz) für Bioland-Backwaren verwendet werden, **möglichst ohne Rieselhilfsmittel**. Als Fließ- bzw. Rieselhilfsmittel sind allenfalls Calciumcarbonat (E 170) oder Magnesiumcarbonat (E 504) zugelassen. Das weit verbreitete gelbe Blutlaugensalz, das die Zusatzstoffe Natrium- oder Kaliumhexacyanoferrat (E 535 oder E 536) enthält, darf grundsätzlich nicht verwendet werden.

Jodsalz: Die Verwendung von jodiertem Speisesalz ist gemäß Bioland-Richtlinien möglich, wenn die Bioland-Kennzeichnungsbestimmungen beachtet werden (siehe Kapitel „Kennzeichnung und Deklaration“).

**Bezugsquellen:**

Bioland empfiehlt, Meersalz oder Steinsalz **ohne Fließhilfsmittel** zu verwenden. Meersalz ohne Fließhilfsmittel ist im Naturkosthandel erhältlich. Darüber hinaus weist der Bioland e.V. auf folgende Salzhersteller hin, die richtlinienkonforme Speisesalze anbieten.

Steinsalze ohne Rieselhilfsmittel	Hersteller
Stein-Speisesalz (Körnung 0,7-0,16 mm)	esco - european salt company GmbH & Co. KG Landschaftsstr. 1, 30159 Hannover Tel. 0511-85030-0, Fax 0511-85030-134 info@esco-salt.com www.esco-salt.com
Kristall Natursalz (Körnung 0,7-0,16 mm)	

Siedesalze	Hersteller
Luisenhaller Küchensalz (trad. Pfannensiedeverfahren)  (als „Salinas Reines Natur Salz“ auch bei Salinas Salzkontor GmbH, Hauptstr. 6, 29471 Gartow, Tel. 05846-1208, im Programm)	Saline Luisenhall GmbH Greitweg 48, 37081 Göttingen Tel. 0551-93026, Fax 0551-94290 info@siedesalz.de www.siedesalz.de
Bad Reichenhaller Markensalz (mit Calcium- und Magnesiumcarbonat als Trennmittel)	Südsalz GmbH Verkaufsbüros Bad Friedrichshall oder München

In der Praxis haben sich Einkäufe über den Fleischereinkauf als Möglichkeit des Bezuges bewährt. Sie können aber auch beim Hersteller anrufen und Wiederverkäufer erfragen. Der Bezug direkt über den Hersteller ist zumeist nicht möglich, da die Abnahmemengen zu groß sind.

Ein **Klumpen** des Salzes stellt in der Regel bei geeigneter Lagerung des Salzes (keine zu hohe Luftfeuchtigkeit) und bei schnellem Verbrauch (kürzere Lagerfristen) kein Problem dar.



## Kennzeichnung und Deklaration

### **Bioland-Auslobung:**

Der Einsatz des Bioland-Warenzeichens im Verkauf muss in einem angemessenen Verhältnis zum Anteil der Bioland-Produkte im Sortiment und jederzeit transparent für die Kunden sein. Der Aushang eines Bioland-Werbeplakates im Schaufenster oder im Verkaufsraum allein genügt zur Auslobung nicht, denn die Kunden sollen die Bioland-Fleischerzeugnisse durch eine produktbezogene Kennzeichnung leicht und ohne Nachfragen erkennen können.

Bitte verwenden Sie keine Eigenkreationen des Bioland-Zeichens, sondern den **Original-Bioland-Schriftzug**, denn nur so profitieren Sie von dem hohen Bekanntheitsgrad und dem positiven Image von Bioland. Das Bioland-Logo wird Ihnen per eMail durch den betreuenden Bioland-Landesverband bereitgestellt.

### **Zutatenliste:**

Eine **vollständige Deklaration aller Zutaten** in Bioland-Produkten sorgt für eine hohe Transparenz gegenüber dem Verbraucher. Deshalb sind auch die Bestandteile zusammengesetzter Zutaten (z.B. Marinaden für Grillfleisch) vollständig aufzulisten. Es muss kenntlich gemacht werden, welche Zutaten aus ökologischer Erzeugung stammen und welche nicht.

Die Auflistung der verwendeten Zutaten gilt insbesondere für den Ladenverkauf. Deshalb ist im Verkaufsraum eine Liste der Bioland-Produkte mit den verwendeten Zutaten deutlich sichtbar zu platzieren, z.B. durch einen Aushang oder durch eine für den Verbraucher jederzeit zugängliche Liste oder Kladde, die ausgelegt wird. Die Zutatenliste ist stets auf aktuellem Stand zu halten.

### **Jodsatz:**

Die Verwendung von jodiertem Speisesalz ist **deutlich zu kennzeichnen**, weil diese Information für bestimmte Risikogruppen ein wichtiges Einkaufskriterium darstellt. Dazu wird im Verkaufsraum ein gut sichtbares Hinweisschild oder ein Aushang angebracht. Eine Kennzeichnung von Jodsatz unmittelbar am Produkt wird als nährwertbezogene Angabe gemäß der Nährwertkennzeichnungs-VO angesehen, das die Verpflichtung zur produktbezogenen Nährwertkennzeichnung beinhaltet.

## Fachliteratur zur Herstellung von Fleisch- und Wurstwaren

*Standardwerk:* Koch/Fuchs/Gemmer  
**Die Fabrikation feiner Fleisch- und Wurstwaren**  
20. Auflage, 615 Seiten, 1.300 Rezepte, 101,- Euro  
Deutscher Fachverlag GmbH, Frankfurt/M. (ISBN 3-87150-369-X)  
Bezugsquelle:  
Fuchs Fleischereiberatung, Wildhofer Str. 5, 63150 Heusenstamm

Das Standardwerk deutscher Wurstherstellung enthält eine große Vielfalt an Rezepten mit zugehörigen Arbeitsanleitungen und die aktuellen Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse. Die Rezepte entsprechen in der Regel herkömmlichen Herstellungsmethoden und sind deshalb in der Praxis den Bioland-Verarbeitungsrichtlinien anzupassen.

*Fachbücher:* Hermann Jakob  
**Erfolgreiche Kochwurst-Rezepturen**  
Verlagsgruppe Deutscher Fachverlag, Frankfurt/M., 1. Aufl. 2000,  
277 Seiten, mit z.T. farbigen Abbildungen (ISBN 3-87150-696-6), 52,- €

In diesem Buch stellt der bekannte Fachautor Hermann Jakob die technologischen Grundlagen und Herstellungsabläufe sowie rund 400 altbewährte und neue Rezepte für Kochstreichwürste, Blut- und Sülzwürste vor. Zu jeder Gruppe gibt es eine Darstellung der Materialauswahl und eine Checkliste zur Vermeidung von Fehlfabrikaten.

K.-L. Schweisfurth, W. Baumgartner, Dialogpartner Agrarkultur (Hrsg.)  
**Handbuch "Ökologische Qualität im Fleischerhandwerk"**  
Deutscher Fachverlag GmbH, 1996, 620 Seiten im A 4-Ordner mit zahlreichen Rezepten, 118,- Euro; Bezugsquelle: Deutscher Fachverlag, Mainzer Landstr. 251, 60326 Frankfurt/M., Bestell-Nr. 50530

Das Handbuch fasst das gesamte Wissen um Ökologie und Fleisch für die Praxis zusammen. Der Inhalt des Buches umfasst folgende Kapitel: Ökologische Qualität in der Metzgerei, Schlachttiere und Zutaten aus Betrieben des ökologischen Landbaus, Produktion, handwerklich-ökologische Fleischverarbeitung, Kommunikation und Vermarktung, Betriebswirtschaft, Rechtsvorschriften, Umweltmanagement im Fleischhandwerk, Betriebsreportagen.

*Internet:* Bioland empfiehlt für Rezepturen und Verfahrensanleitungen in der Öko-Wurstproduktion die Internetseite [www.oekolandbau.de](http://www.oekolandbau.de)